



BUFFETS

Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause und unseren Buffetvorschlägen. Wir freuen uns sehr, Ihnen unsere Buffets für die Saison 2023/2024 vorzustellen. Vielleicht machen wir Ihnen Appetit auf eine Veranstaltung bei Felix Bowling.

Zusätzlich zu den angebotenen Buffets können Sie unsere After Work-Bowlingpauschale buchen. Zu einem Aufpreis von 12,00 Euro/Person erhalten Sie neben dem Buffet 2 Stunden Bowlingspaß inkl. Leihschuhen.

Freitags und samstags ab 18:00 Uhr gilt diese Pauschale nicht. In dieser Zeit werden die Bahnen zum regulären Stundenpreis von 42,00 Euro/Bahn und Stunde abgerechnet. Leihschuhe erhalten sie in dieser Zeit zu 2,80 Euro pro Person.

Und nun viel Spaß beim Lesen

Ihr Felix Bowling-Team



Unsere Empfehlung zum Empfang....

Sekt / Cocktail / Alkoholfrei

Klassischer Sektempfang
Riesling Sekt QbA trocken / Weingut Bühler, Kallstadt
Auf Wunsch mit Orangensaft / Orangensaft pur

6,90 € / Person

ODER

Hugo Spritz
Prosecco / Holundersirup / Minze / Soda / Eis
&
Hugo Spritz (alkoholfrei)
Ginger Ale / Holundersirup / Minze / Soda / Eis

6,90 € / Person

Dazu empfehlen wir

Felix Bruscetta

auf Holzbrettern angerichtet

„Klassisch“ / gehackte Tomate / Basilikum / Olivenöl
„Caesar“ / Römersalat / Hähnchen/ Caesarcreme
Rindertatar / Cornichon

7,80 € / Person

ab 10 Personen

Weckgläschen Gläserparade

Antipastisalat / Berglufschinken
Kirschtomaten / Vanillepfeffer / Olivenöl von Jordan / Büffelmozzarella
Bulgursalat / Frittierter Rucola

2 Gläschen & Pizzabrötchen

8,80 € / Person

ab 10 Personen



~Buffet Italia~

Romanasalat / Frische Blattsalate / gebratene Zucchini
eingelegte Champignons / Peperoni / confierte Cherrytomaten
Caesardressing / Balsamicodressing
Vitello Tonnato
Büffelmozzarella / Schwarzbrot / Mangochutney
Pesto Rosso / Pesto Genovese
Focaccia



Piccata von der Hähnchenbrust / Tomatenspaghetti / Pfannengemüse
Pasta a la Funghi / frittierter Rucola / gehobelter Parmesan
Spinatknödel / Trüffelrahm / Parmesan



Hausgemachtes Erdbeertiramisu
Pannacotta / Passionsfrucht

34,50 € / ab 25 Personen

~Texas BBQ Buffet~

Farmersalat / Waldorfsalat / Weißkraut / Coleslaw
Blattsalate / Balsamicodressing / Hausdressing
Diner Rolls (Brötchen)



Spareribs mit BBQ lackiert
American Meat Balls / pikante Tomatensauce
Hot Chicken Wings
Gegrillte Maiskolben / Farmer Gemüsepfanne
Steakhouse Fries / Gebackene Knoblauchkartoffeln
Sour Cream / Salsa / Guacamole / Garlic Dip



Pan Cakes / Ahornsirup
New York Cheese Cake / Erdbeersauce
Donuts

35,50 € / ab 25 Personen



~Felix Buffet~

Salatbar „Felix“
Blattsalate / Rucola / Romana
Cherrytomaten / Gurke / Mais / Frühlingslauch / Mozzarella / Speckwürfel / Parmesan
Körner / Croutons
Hausdressing / Balsamicodressing
Gebeizter Lachs / Sahnemeerrettich / Honig-Senf-Sauce
Tomaten-Brotsalat
Brotauswahl / Kräuterdip



Rostbraten / Zwiebeln / dunkle Jus / gebratenes Gemüse / gebratene Kräuter Kartoffeln
Schweinefilet im Speckmantel / Waldpilzsauce / Blumenkohl / Karotte /
Serviettenknödel
Lachsfilet / Weißweinsauce / Blattspinat / Tagliatelle



Crème Brûlée / Tonkabohne
Mouße au chocolate / Nüsse

40,00 € / ab 25 Personen



~Gourmet Buffet~

Riesengarnelen / Wakame- Gurkensalat / Kräuteröl
Rindertatar & Räucherlachstatar mit Toppings
Pulpo / Tomatensalat / Chorizo
Steinpilztiramisu / Madeiragelee / Rucola / Pilze / Roggenbrot
Feldsalat / Kartoffeldressing / Croutons
Brotauswahl



Australisches Roastbeef / Sous Vide / gegrillt und am Buffet tranchiert
Sauce Bernaise / Grillgemüse / getrüffeltes Kartoffelgratin
Schwertfischsteak / Teriyaki / Zuckerschoten / Karotte / wilder Brokkoli
Risotto a la Funghi / Grana Padano / frittiertes Rucola



Himbeertrifle / Sherry / Mascarpone / Biskuit
Sacher Torte im Gläschen / Schokolade /
pochierte Marille / Sahne / Sachertortenboden

47,00 € / ab 25 Personen



~ Felix Winterbuffet ~
Ab 15.10.2023 bis 28.2.2024

Winter-Salatbuffet
Kräutersalat / Feldsalat / Tomaten / Gurken / Croutons / Speckwürfel
Kartoffeldressing / Balsamicodressing
Bauernbrot / Sauerteigbrot
Salzbutter / Schnittlauch

Gläserparade
Gurkensalat / Dill / Räucherlachs
Cherrytomaten / Büffelmozzarella / Vanillepfeffer
Waldorfsalat / geräucherter Entenbrust



Geschmorte Ochsenbäckchen / Wurzelgemüse / Kartoffelstampf
Confierte Entenkeule / Apfel-Rotkraut / Semmelknödel
Winter-Schupfnudelpfanne / Spitzkohl / Pilze / Schmand



Winter Desserts im Gläschen
Orangen-Schokoladenmouße / Knusper
Kaffee- Creme Brûlée

38,00 € / ab 25 Personen



Bitte beachten Sie unsere Buchungsbedingungen für Veranstaltungen:

Unsere Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt. von 7 % auf Speisen, 19% auf Getränke sowie Personal. Die Veranstaltung kann bis 18 Werktage vor Termin kostenfrei storniert werden. Bei Stornierung bis 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn wird eine Stornogebühr in Höhe von 25 % des Auftrages fällig.

Die Personenzahl kann bis spätestens 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn in einer Größenordnung von 20 % reduziert werden. Danach können wir keine kostenfreie Stornierung/Reduzierung mehr vornehmen.

Änderungen einzelner Buffetkomponenten aufgrund saisonaler Verfügbarkeit möglich.